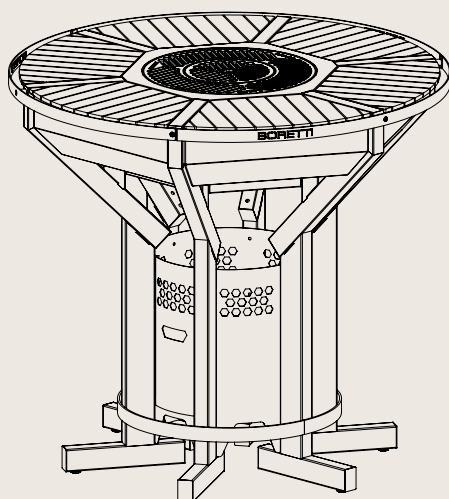
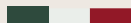




Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

EN | USER MANUAL

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

DE | BENUTZERHANDBUCH

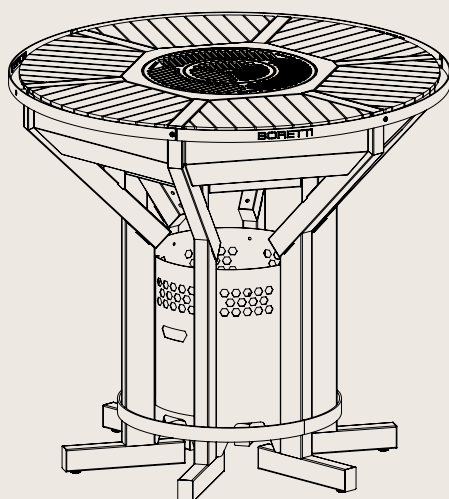
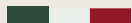
FR | NOTICE D'UTILISATION

SV | BRUKSANVISNING

www.boretti.com



Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

Introduction

Congratulations on the purchase of your new Focolare. We are convinced that you, with your passion for barbecuing and the outdoor lifestyle, will transform an average summer evening into a beautiful *buona sera* and your garden into a *giardino*.

Squadra Boretti

Read this manual carefully and keep it safe!

This manual contains specific instructions for your safety, for the assembly, operation and the maintenance of your barbecue. Use the barbecue only as directed in this manual. Common sense and caution during use are an absolute *must*!

Available accessories:

In order to get the most out of your Focolare Boretti offers a number of accessories: To protect your Focolare table from rain, hail, sun and dirt we advise to use a water-resistant cover. Boretti has a custom-made cover available for the Focolare under productcode BBA124. Make sure the Focolare has completely cooled down before putting on the cover. Make sure to dry the Focolare before you apply the cover and remove the cover every two weeks to check for condensation under the cover.

Boretti also has matching stools available to the Focolare (in sets of 2 pieces) under productcode BBA125 to complete the experience with friends and family on your Focolare.

Furthermore, there is a set of small feet available under Boretti productcode BBA126 which allow you to use your Focolare at lower height. This size is perfect for roasting products while sitting in your garden chair or loungeset.

Check the Boretti website (www.boretti.com) for more info on these accessories and much more.

Important safety information

Read this manual carefully and keep it safe!

1. General safety guidelines

- * Before use, first read all the information contained in this guide carefully.
- * Never allow children and pets in the vicinity of this barbecue.
- * This barbecue may never be used by children, people with mental impairments or people who are under the influence of mind-altering substances and/or medication.
- * This barbecue becomes extremely hot, extreme care and attention is required during its use.
- * Always maintain as much distance as possible when lighting and operating this barbecue.
- * Always keep flammable and inflammable substances, gasses, liquids and materials away from the barbecue and never let them come into direct contact with the barbecue.
- * Neglecting or incorrectly complying with the instructions, precautions, warnings and dangers contained in this manual can lead to fire or explosions, to material damage and ultimately to serious physical injury or even death.
- * The Focolare is an open barbecue and not an outdoor table, please take into consideration all instructions in this manual for safe use.

1.1 Assembly

- * Assemble the barbecue according to the assembly drawing as contained in this manual.
- * Incorrect assembly or not following the correct order of assembly, as demonstrated in the drawing, can lead to very serious situations.
- * Always take care and be precise during assembly.
- * All parts must be assembled as shown in the assembly drawing. If a part is missing and/or you doubt the correctness of the assembly, immediately contact Boretti.
- * Never repair or replace parts of this equipment yourself unless this is expressly mentioned in this manual.

1.2 Place of use

- * Only use the barbecue out of doors (outside) and in a well-ventilated environment. Never use the barbecue indoors or in a (partly) enclosed space. Toxic fumes will build up, and these can cause serious physical injury and possibly even death.
- * Exclusively for domestic use and exclusively intended for the preparation of food.
- * Never use the barbecue on a flammable or inflammable surface.
- * Only use the barbecue on a hard, straight and stable surface that can take the weight.
- * Maintain a distance of at least 3 meters between the barbecue and all flammable or inflammable materials (wood, plastic, foliage etc.) when the barbecue is in use.
- * Always keep the barbecue away from petrol and/or other flammable and/or inflammable liquids, flammable gasses, flammable fumes or areas where you suspect these may be present.
- * Never use the barbecue when there is a strong wind.
- * The barbecue becomes extremely hot, never attempt to move it during or shortly after use.

1.3 Lighting the barbecue

Warning!

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- * Use firelighters or a barbecue lighting fluid to light the fire.
- * Only use firelighters or barbecue lighting fluid that complies with the legal requirements and always follow the manufacturer's instructions.
- * The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.
- * Never add flammable and/or inflammable liquid to warm or hot charcoal/ and/or material damage.
- * Be careful when adding charcoal to an existing fire. A flare-up can lead to physical injury and/or material damage.

- * Do not cook before the fuel has a coating of ash!

Warning!

This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

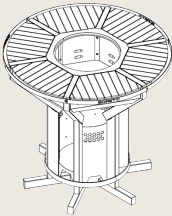
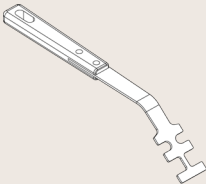
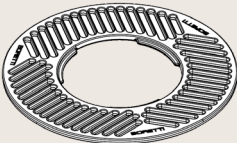
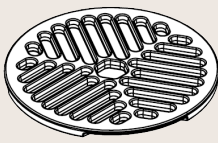
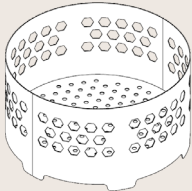
- * Do not use indoors!

Warning!

Keep children and pets away!

- * Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

2. Parts list

1. Focolare body	2. Grill lifter	3. Door
		
4. Cast iron outer-grill	5. Cast iron inner-grill	6. Charcoal basket
		

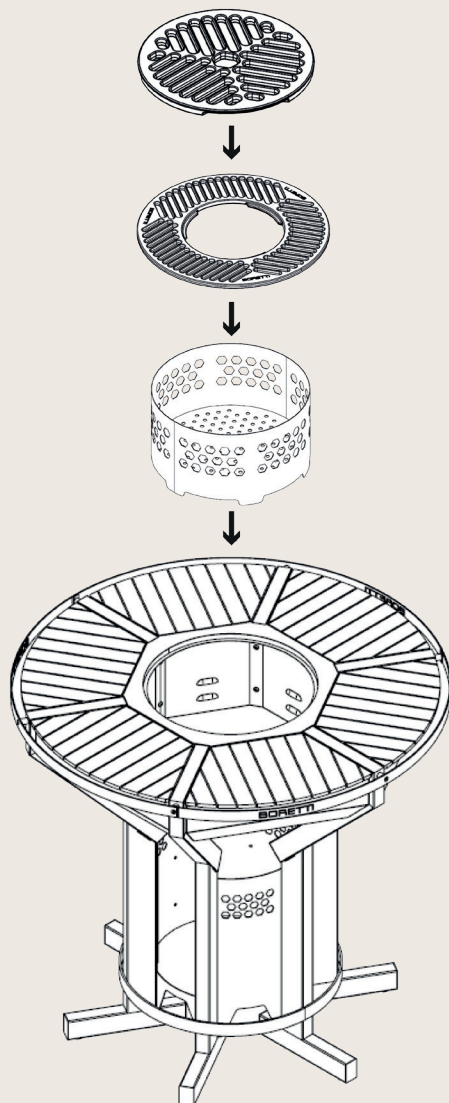
3. Assembly drawings

Step 1

Place charcoal basket into the opening of the Focolare.

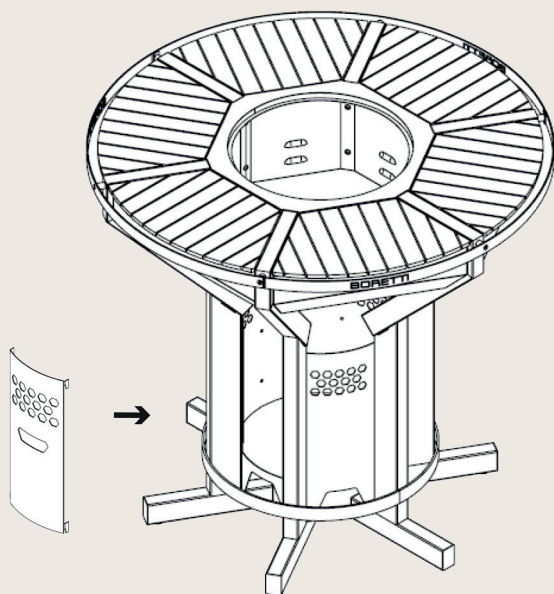
Step 2

Place both cast iron grills on top of the charcoal basket.



Step 3

Place door into the Focolare body.



4. Use of your barbecue

4.1 Lighting the fire

Take off the cast iron grills of the Focolare using the included grill lifter tool. Make sure to always use the included grill lifter tool and wear heat-resistant gloves when handling the tool for the cast iron grills.

Place appropriate amount of charcoal in the central charcoal basket, place natural firelighters complying to EN 1860-3 between the pile of charcoal and ignite these. Then immediately place back the cast iron grills onto the the Focolare central grill (using the included grill lifter tool and heat-resistant gloves!) before the charcoal heats up.

Never use more than 1,6 kg lump charcoal for the Focolare.

Chimney starters, electric starters or other items suitable for the lighting of charcoal may be used to light the barbecue instead of firelighters.

Always use these according to the instructions from the manufacturer.

Never use a chimney starter in combination with barbecue lighting fluid.

Never use wood on your Focolare, we strongly advise to use charcoal only.

We recommend to use charcoal consisting of bigger lumps for the optimal results on your Focolare.

For more tips about recommended barbecue utensils or charcoal, see www.boretti.com

4.2 Controlling the fire

Building up a good fire takes both time and attention. A carefully built-up fire will result in the best return. Your barbecue will remain at temperature for longer and the use of charcoal will be kept to a minimum.

After you have lit the barbecue and it has attained the correct temperature, do not add additional charcoal. The amount of charcoal in the charcoal basket partially controls the temperature on the cast iron grills, use the matching amount of charcoal to get to desired temperature range. Never use more charcoal than indicated above in chapter 4.1.

An external thermometer can be used for an accurate reading of the temperature on the cast iron grills.

Caution!

Different parts of the Focolare can become extremely hot, always use heat-resistant gloves when operating the barbecue.

Caution!

Do not use aluminum or tin foil in the charcoal basket. This blocks the supply of air and has an immediate negative effect on the temperature.

Caution!

If required, you can add extra charcoal on the barbecue through the central grill opening with the use of the grill lifter tool and barbecue tongs while wearing heat-resistant gloves.

Never use lighters or a barbecue lighting fluid when doing so. This could result in a flare-up which can lead to physical injury and/or material damage.

Caution!

Do not place any hot components or tools on the Focolare wooden parts as they might be damaged by the heat.

Caution!

Only prepare your food on the cast iron inner- and outer-grill, make sure your food does not come in direct contact with other parts of the Focolare before, during and after cooking.

4.3 Extinguishing the fire

- * Allow all the charcoal to burn up completely. By spreading the charcoal out properly in the charcoal basket the fire will be extinguished more quickly.
- * Never use water to extinguish the fire. Use of water may lead to physical injury and/or material damage.
- * Do not empty the ash receptacle until all charcoal and ash have been completely extinguished and the barbecue has cooled down fully.

Caution!

The cooking grids are not manually adjustable cooking grids, and manual adjustment is not allowed when in use.

5. Maintenance of your barbecue

After the use of the barbecue we recommend that you store it under a barbecue cover or in the garage/shed. For the Focolare the custom-made BBA124 cover is available through www.boretti.com or at your local Boretti-dealer.

Only store/cover the barbecue after it has fully cooled down. Never store it in a damp space, and never store it in a space where flammable or inflammable substances are being stored.

Regularly check and tighten all nuts and screws on your Focolare to ensure it stays as stable as possible.

5.1 Cleaning your charcoal barbecue

It is recommended to clean the cast iron grills immediately after use when the grills are still a bit warm. You can use a heat-resistant barbecue brush to do this (available through www.boretti.com). To keep the cast iron grills in the best condition we also advice to occasionally apply a thin layer of (sunflower) oil. This will also help to keep food residue from sticking onto the grills.

We also recommend to clean the charcoal basket and the ash tray after every use. If needed use lukewarm water. Make sure to dry thoroughly after cleaning.

In case it is needed we recommend to clean the outer body of the charcoal barbecue with lukewarm water and a **soft** sponge or cloth.

DO NOT USE any abrasive cleaning detergents or soaps as this can damage the paint or finishing of your barbecue. Dry after cleaning.

Make sure to not put any heavy or hot items (including cast iron grills) on the wooden parts of the Focolare to prevent them from being damaged or scratched.

6. Environmental directive, warranty provisions & contact details



If, for whatever reason, you want to dispose of your charcoal barbecue, please take the following guidelines into account:

- * Deliver the barbecue to the authorised local company for the collection of surplus household equipment. Contact your local council to find out where these collection points are located.
- * This barbecue features the mark that complies with the European guidelines 2002/96EG relating to disposal of equipment. This guideline decides the standard for the collection and recycling of disposed equipment which apply to the whole European Union territory.

For barbecue accessories warranty service conditions and other questions we refer you to

www.boretti.com

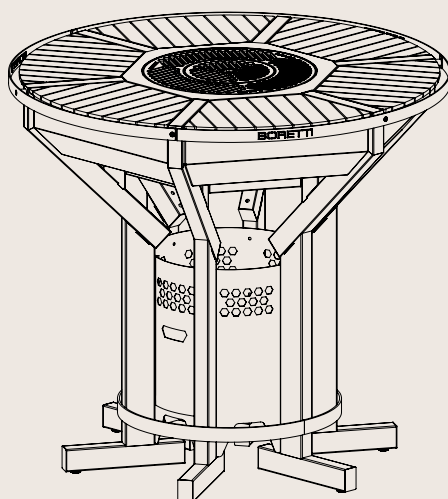
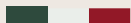
You can also send questions and suggestions to

info@boretti.com





Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Introductie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Focolare. Wij zijn ervan overtuigd dat u, met uw passie voor barbecueën en het buitenleven, een gemiddelde zomeravond zal omtoveren tot een prachtige *buona sera* en uw tuin tot een *giardino*.

Squadra Boretti

Lees deze handleiding zorgvuldig door en houd het veilig!

Deze handleiding bevat specifieke instructies voor uw veiligheid, de montage, bediening en het onderhoud van uw barbecue. Gebruik de barbecue alleen zoals aangegeven in deze handleiding. Verstand en voorzichtigheid tijdens het gebruik zijn een absolute *must*!

Beschikbare accessoires:

Om uw Focolare optimaal te benutten, biedt Boretti een aantal accessoires aan: Om te zorgen dat uw Focolaretafel tegen regen, hagel, zon en vuil is beschermd, raden wij u aan een waterbestendig hoes te gebruiken. Boretti heeft een op maat gemaakte deksel voor de Focolare onder productcode BBA124. Zorg ervoor dat de Focolare volledig is afgekoeld voordat u het deksel plaatst. Zorg dat u de Focolare droogt voordat u het deksel plaatst en verwijder het deksel elke twee weken om te controleren op condensatie onder het deksel.

Boretti heeft ook bijpassende krukken beschikbaar voor de Focolare (in sets van 2 stuks) onder productcode BBA125 om de ervaring met vrienden en familie met uw Focolare compleet te maken.

Bovendien is er een set kleine voetjes beschikbaar onder Boretti productcode BBA126 waarmee u uw Focolare op een lagere hoogte kunt gebruiken. Deze maat is perfect voor het braden van producten terwijl u in uw tuinstoel of loungeset zit.

Op de website van Boretti (www.boretti.com) vindt u meer informatie over deze accessoires en nog veel meer.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door en houd het veilig!

1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- * Lees voorafgaand aan gebruik alle informatie in deze handleiding eerst zorgvuldig door.
- * Laat nooit kinderen en huisdieren in de buurt van deze barbecue.
- * Deze barbecue mag nooit worden gebruikt door kinderen, mensen met mentale beperking of mensen die onder de invloed zijn van bedwelmende stoffen en/of medicijnen.
- * Deze barbecue wordt extreem heet, uiterste voorzichtigheid en aandacht is vereist tijdens het gebruik.
- * Houd altijd zoveel mogelijk afstand wanneer u deze barbecue aansteekt en gebruikt.
- * Houd ontvlambare en brandbare substanties, gassen, vloeistoffen en materialen altijd uit de buurt van de barbecue en laat ze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- * Het negeren of verkeerd naleven van de instructies, voorzorgsmaatregelen, waarschuwingen en gevaren die in deze handleiding zijn opgenomen kan leiden tot brand of explosies, tot materiële schade en uiteindelijk tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.
- * De Focolare is een open barbecue en geen buitentafel. Houd rekening met alle instructies in deze handleiding voor veilig gebruik.

1.1 Montage

- * Zet de barbecue in elkaar zoals aangegeven op de montagetekening in deze handleiding.
- * Verkeerd in elkaar zetten van de barbecue of het niet volgen van de juiste montagevolgorde, zoals aangegeven op de tekening, kan zeer ernstige situaties tot gevolg hebben.
- * Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig bij het in elkaar zetten van de barbecue.
- * Alle onderdelen moeten gemonteerd worden zoals aangegeven op de montagetekening. Als er een onderdeel ontbreekt en/of u twijfelt aan de juistheid van de montage, neem dan onmiddellijk contact op met Boretti.
- * Ga nooit zelf onderdelen van deze barbecue repareren of vervangen, tenzij het uitdrukkelijk beschreven wordt in deze handleiding.

1.2 Plaats van gebruik

- * Gebruik de barbecue alleen buitenshuis en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in een (deels) afgesloten ruimte. Als u dat wel doet, zullen giftige dampen zich ophopen in de ruimte en deze kunnen zeer ernstig lichamelijk letsel of mogelijk zelfs de dood tot gevolg hebben.
- * Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor de bereiding van voedsel.
- * Gebruik de barbecue nooit op een brandbare of ontvlambare ondergrond.
- * Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte, en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- * Bewaar een afstand van tenminste 3 meter tussen de barbecue en alle brandbare of ontvlambare materialen (hout, plastic, bladeren, enz.) wanneer de barbecue in gebruik is.
- * Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen, of plekken waar u vermoed dat deze vloeistoffen en gassen aanwezig zijn.
- * Gebruik de barbecue nooit als er harde wind waait.
- * De barbecue wordt extreem heet, verplaats de barbecue dus nooit tijdens en kort na gebruik.

1.3 De barbecue aansteken

Waarschuwing!

Gebruik geen spiritus of wasbenzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

- * Gebruik aanmaakblokjes of een aansteekvloeistof voor barbecues om het vuur te ontsteken.
- * Gebruik alleen aanmaakblokjes of een aansteekvloeistof voor barbecues die voldoen aan de wettelijke voorschriften en volg altijd de instructies van de fabrikant.
- * De barbecue moet worden opgewarmd en de brandstof moet roodgloeiend zijn gedurende ten minste 30 minuten voorafgaand aan de eerste bereiding op de barbecue.
- * Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool.
- * Wees voorzichtig bij het toevoegen van houtskool aan actief vuur. Uitslaande vlammen kunnen leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

- * Begin pas met barbecueën als de brandstof een laagje as heeft!

Waarschuwing!

Deze barbecue zal erg heet worden, verplaats hem dus niet tijdens gebruik!

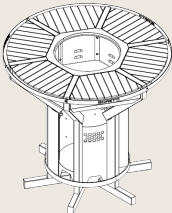
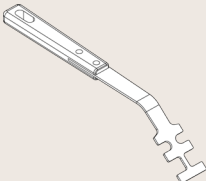
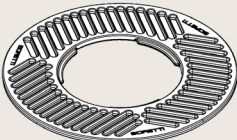
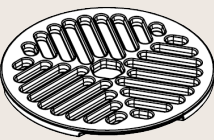
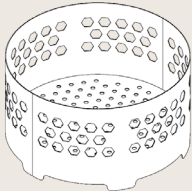
- * Niet binnenshuis gebruiken!

Waarschuwing!

Houd kinderen en huisdieren op afstand!

- * Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. woonhuizen, tenten, caravans, kampeerbusjes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

2. Onderdelenlijst

1. Focolare-frame	2. Grillrooster	3. Deur
		
4. Gietijzeren buitengrill	5. Gietijzeren binnengrill	6. Houtskoolmand
		

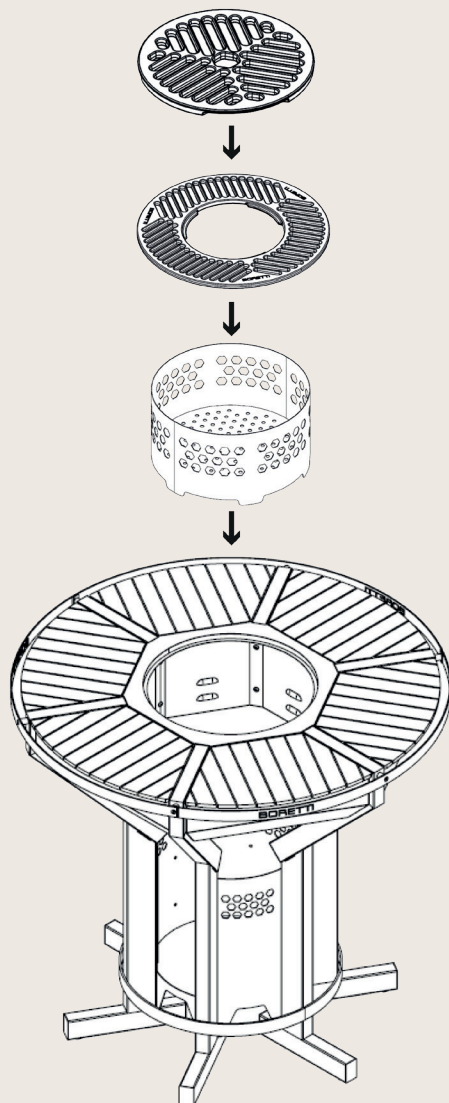
3. Montagetekeningen

Stap 1

Plaats de houtskoolmand in de opening van de Focolare.

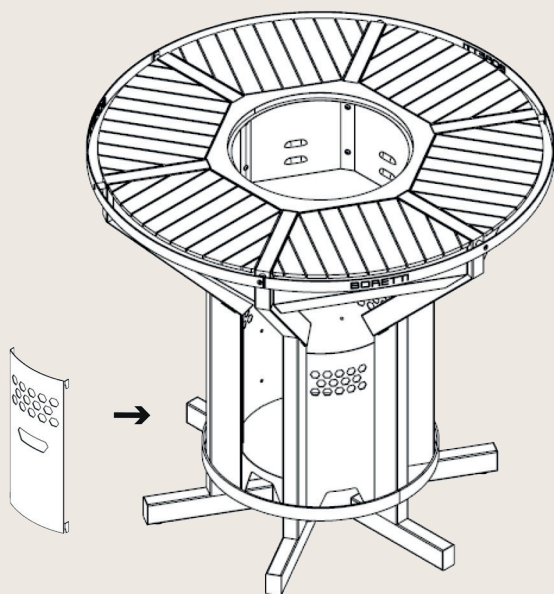
Stap 2

Plaats beide gietijzeren grills bovenop de houtskoolmand.



Stap 3

Plaats de deur in het Focolare-frame.



4. Gebruik van uw barbecue

4.1 Het vuur aansteken

Verwijder de gietijzeren grills van de Focolare met behulp van het meegeleverde grillhulpstuk. Gebruik altijd het meegeleverde grillhulpstuk en draag hittebestendige handschoenen wanneer u het hulpstuk voor de gietijzeren roosters hanteert.

Plaats de juiste hoeveelheid houtskool in de centrale houtskoolmand, plaats de natuurlijke aanstekers die voldoen aan EN 1860-3 tussen de stapel houtskool en ontsteek deze. Plaats vervolgens de gietijzeren roosters onmiddellijk terug op het centrale rooster van de Focolare (met behulp van het meegeleverde grillhulpstuk en de hittebestendige handschoenen!) voordat de houtskool heet wordt.

Gebruik nooit meer dan 1,6 kg losse houtskool voor de Focolare.

Schoorsteenaanstekers, elektrische aanstekers of andere voorwerpen die geschikt zijn voor het aansteken van houtskool kunnen worden gebruikt om de barbecue te ontsteken in plaats van aanmaakblokjes.

Gebruik deze altijd volgens de instructies van de fabrikant.

Gebruik een schoorsteenaansteker nooit in combinatie met aansteekvloeistof voor barbecues.

Gebruik nooit hout op uw Focolare; wij raden u ten zeerste aan alleen houtskool te gebruiken.

We raden aan om houtskool te gebruiken dat bestaat uit grotere brokken voor de beste resultaten op uw Focolare.

Zie www.boretti.com voor meer tips over aanbevolen barbecuegerei of houtskool

4.2 Het vuur regelen

Het opbouwen van een mooi vuur kost zowel tijd als aandacht. Een voorzichtig opgebouwd vuur zal het beste resultaat tot gevolg hebben. Uw barbecue blijft langer op temperatuur en het gebruik van houtskool zal op een minimum worden gehouden.

Nadat u de barbecue heeft aangestoken en deze de juiste temperatuur heeft bereikt, mag u geen extra houtskool toevoegen. De hoeveelheid houtskool in de houtskoolmand regelt gedeeltelijk de temperatuur van de gietijzeren roosters, gebruik de overeenkomstige hoeveelheid houtskool om de gewenste temperatuur te bereiken. Gebruik nooit meer houtskool dan in hoofdstuk 4.1 is aangegeven.

Een externe thermometer kan worden gebruikt voor een nauwkeurige aflezing van de temperatuur op de gietijzeren grills.

Voorzichtig!

Verschillende onderdelen van de Focolare kunnen extreem heet worden, gebruik altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de barbecue gebruikt.

Voorzichtig!

Gebruik geen aluminiumfolie of tinfoolie in de houtskoolmand. Dit blokkeert de luchttoevoer en heeft een onmiddellijk negatief effect op de temperatuur.

Voorzichtig!

Indien nodig kunt u extra houtskool aan de barbecue toevoegen via de centrale grillopening met behulp van het grillhulpstuk en barbecueklemmen terwijl u hittebestendige handschoenen draagt.

Gebruik in dit geval nooit een aansteker of een aansteekvloeistof voor barbecues. Dit kan resulteren in brand, wat kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

Voorzichtig!

Plaats geen hete onderdelen of gereedschap op de houten onderdelen van de Focolare, omdat deze door de hitte kunnen worden beschadigd.

Voorzichtig!

Bereid uw voedsel alleen op de gietijzeren binnen- en buitengrill en zorg ervoor dat uw voedsel niet in direct contact komt met andere delen van de Focolare vóór, tijdens en na het koken.

4.3 Het vuur doven

- * Laat alle houtskool volledig uitbranden. Door de houtskool op de juiste wijze in de mand te verspreiden, zal het vuur sneller doven.
- * Gebruik nooit water om het vuur te doven. Het gebruik van water kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.
- * Leeg de asbak niet voordat alle houtskool en as volledig zijn gedoofd en de barbecue volledig is afgekoeld.

Voorzichtig!

De grillroosters zijn niet handmatig instelbare grillroosters, en handmatige instelling is niet toegestaan tijdens gebruik.

5. Uw barbecue onderhouden

Na gebruik van de barbecue raden wij u aan deze onder een barbecuedecksel of in de garage/schuur op te bergen. Voor de Focolare is het bijpassende deksel BBA124 verkrijgbaar via www.boretti.com of bij uw lokale Borettidealer.

Bewaar/bedek de barbecue pas nadat deze volledig is afgekoeld. Bewaar deze nooit in een vochtige ruimte en bewaar deze nooit in een ruimte waar ontvlambare of brandbare stoffen worden bewaard.

Controleer regelmatig en draai alle moeren en schroeven op uw Focolare aan om ervoor te zorgen dat deze zo stabiel mogelijk blijft.

5.1 Uw houtskoolbarbecue reinigen

Het wordt aanbevolen de gietijzeren grillroosters onmiddellijk na gebruik te reinigen wanneer de roosters nog een beetje warm zijn. U kunt dit doen met een hittebestendige barbecueborstel (beschikbaar op www.boretti.com). Om de gietijzeren roosters in de beste staat te houden, adviseren wij ook om af en toe een dunne laag (zonnebloem)olie aan te brengen. Dit helpt ook te voorkomen dat voedselresten aan de roosters blijven kleven.

We raden u ook aan om na elk gebruik de houtskoolmand en de asbak te reinigen. Gebruik zo nodig lauwwarm water. Zorg dat alles goed droog wordt gemaakt na het reinigen.

In het geval dat het nodig is raden wij aan de buitenkant van de houtskoolbarbecue te reinigen met lauwwarm water en een **zachte** spons of doek.

GEBRUIK GEEN schurende schoonmaakmiddelen of zeep, aangezien dit de verf of de afwerking van uw barbecue kan beschadigen. Droog na het reinigen.

Plaats geen zware of hete voorwerpen (waaronder gietijzeren roosters) op de houten delen van de Focolare om te voorkomen dat ze beschadigd of bekrast raken.

6. Milieurichtlijn, garantiebepalingen en contactgegevens



Wilt u om wat voor reden dan ook de barbecue afdanken, neem dan de onderstaande richtlijnen in acht:

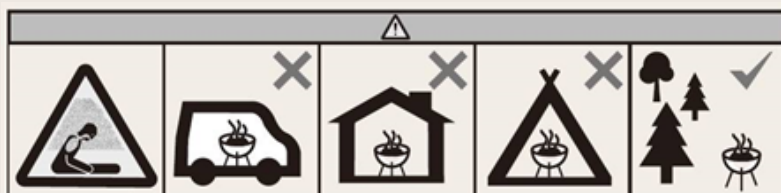
- * Bezorg de barbecue bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van de afgedankte huishoudelijke apparaten. Informeer bij uw gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.
- * Deze barbecue is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte apparatuur. Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Voor barbecueaccessoires, garantievoorwaarden, servicevoorwaarden en overige vragen verwijzen we u naar

www.boretti.com

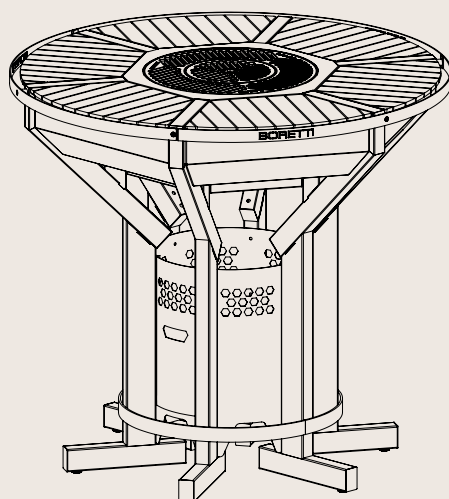
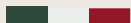
Ook kunt u uw vragen en suggesties sturen naar

info@boretti.com





Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Focolare. Wir sind überzeugt, dass Sie mit Ihrer Leidenschaft für das Grillen und den Lebensstil im Freien einen durchschnittlichen Sommerabend in einen wunderbaren *buona sera* und Ihren Garten in einen *giardino* verwandeln werden.

Squadra Boretti

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

Dieses Handbuch enthält spezifische Anweisungen für Ihre Sicherheit, für den Aufbau, den Betrieb und die Wartung Ihres Grills. Benutzen Sie den Grill nur so, wie in diesem Handbuch beschrieben. Gesunder Menschenverstand und Vorsicht beim Gebrauch sind ein absolutes *Muss*!

Verfügbares Zubehör:

Um das Beste aus Ihrem Focolare herauszuholen, bietet Boretti eine Reihe von Zubehörteilen an:

Um den Focolare-Tisch vor Regen, Hagel, Sonne und Schmutz zu schützen, empfehlen wir, eine wasserfeste Abdeckung zu verwenden. Boretti bietet eine maßgeschneiderte Abdeckung für den Focolare unter dem Produktcode BBA124 an. Stellen Sie sicher, dass der Focolare vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Abdeckung aufsetzen. Trocknen Sie den Focolare immer ab, bevor Sie die Abdeckung anbringen, und entfernen Sie die Abdeckung alle zwei Wochen, um zu überprüfen, ob sich Kondenswasser unter der Abdeckung angesammelt hat.

Des Weiteren bietet Boretti auch passende Hocker für den Focolare (in 2er Sets) unter dem Produktcode BBA125 an, damit Sie Ihren Focolare noch besser mit Freunden und Familie zusammen genießen können.

Außerdem ist ein Set mit kürzeren Füßen unter dem Boretti-Produktcode BBA126 verfügbar, damit Sie Ihren Focolare in einer niedrigeren Höhe verwenden können. Diese Höhe eignet sich perfekt, um ihr Essen von Ihrem Gartenstuhl oder der Gartenlounge aus zu braten.

Auf der Boretti-Website (www.boretti.com) finden Sie weitere Informationen zu diesem Zubehör und noch vieles mehr.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es sicher auf!

1. Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

- * Lesen Sie vor dem Gebrauch zunächst alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sorgfältig durch.
- * Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals in die Nähe dieses Grills.
- * Dieser Grill darf niemals von Kindern, Personen mit geistigen Beeinträchtigungen oder Personen, die unter dem Einfluss von bewusstseinsverändernden Substanzen und/oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- * Dieser Grill wird extrem heiß, daher ist während des Gebrauchs äußerste Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten.
- * Halten Sie beim Anzünden und Bedienen dieses Grills immer so viel Abstand wie möglich.
- * Halten Sie brennbare und entflammbare Stoffe, Gase, Flüssigkeiten und Materialien stets vom Grill fern und lassen Sie sie niemals direkt mit dem Grill in Berührung kommen.
- * Das Unterlassen oder falsche Befolgen der Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Warnungen und Gefahren, die in diesem Handbuch enthalten sind, kann zu Bränden oder Explosionen, zu Sachschäden und letztlich zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- * Der Focolare ist ein offener Grill und kein Außentisch, bitte beachten Sie für einen sicheren Gebrauch alle Anweisungen in diesem Handbuch.

1.1 Zusammenbau

- * Bauen Sie den Grill entsprechend der in diesem Handbuch enthaltenen Zusammenbauzeichnung zusammen.
- * Ein falscher Zusammenbau oder die Nichteinhaltung der korrekten Reihenfolge des Zusammenbaus, wie in der Zeichnung dargestellt, kann zu sehr ernststen Situationen führen.
- * Seien Sie beim Zusammenbau immer vorsichtig und präzise.
- * Alle Teile müssen wie in der Zusammenbauzeichnung gezeigt zusammengebaut werden. Wenn ein Teil fehlt und/oder Sie an der Richtigkeit des Zusammenbaus zweifeln, wenden Sie sich umgehend an Boretti.
- * Reparieren oder ersetzen Sie niemals Teile dieses Geräts selbst, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich erwähnt.

1.2 Ort der Benutzung

- * Benutzen Sie den Grill nur im Freien (draußen) und in einer gut belüfteten Umgebung. Benutzen Sie den Grill niemals in Innenräumen oder in einem (teilweise) geschlossenen Raum. Es bilden sich giftige Dämpfe, die zu schweren Körperverletzungen und möglicherweise sogar zum Tod führen können.
- * Ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt.
- * Benutzen Sie den Grill niemals auf einer brennbaren oder entflammbaren Oberfläche.
- * Benutzen Sie den Grill nur auf einer harten, geraden und stabilen Fläche, die das Gewicht tragen kann.
- * Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren oder entflammbaren Materialien (Holz, Kunststoff, Laub usw.) ein, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- * Halten Sie den Grill immer von Benzin und/oder anderen brennbaren und/oder entflammbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, entflammbaren Dämpfen oder Bereichen fern, in denen Sie diese vermuten.
- * Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind.
- * Der Grill wird extrem heiß. Versuchen Sie niemals, ihn während oder kurz nach dem Gebrauch zu bewegen.

1.3 Anzünden des Grills

Achtung!

Zum (Wieder-)Anzünden keinen Spiritus bzw. kein Benzin verwenden!
Ausschließlich Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!

- * Verwenden Sie Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit, um das Feuer anzuzünden.
- * Verwenden Sie nur Feueranzünder oder Grillanzündflüssigkeit, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, und befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers.
- * Vor dem ersten Garen auf dem Grill muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang rotglühend gehalten werden.
- * Fügen Sie niemals brennbare und/oder entflammbare Flüssigkeit zu warmer oder heißer Holzkohle hinzu.
- * Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Holzkohle zu einem bestehenden Feuer hinzufügen. Ein Aufflackern kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- * Vor dem Garen muss der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt sein!

Achtung!

Dieser Grill wird sehr heiß. Er sollte während der Verwendung nicht bewegt werden!

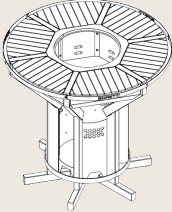
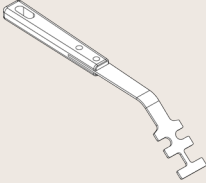
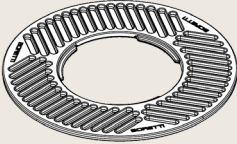
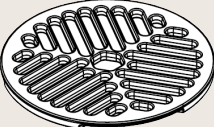
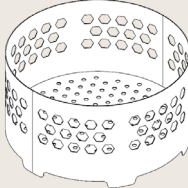
- * Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!

Achtung!

Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

- * Benutzen Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder Wohnbereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.

2. Teileliste

1. Hauptteil des Focolare	2. Grillheber	3. Tür
		
4. Äußerer Gusseisenrost	5. Innerer Gusseisenrost	6. Holzkohlekorb
		

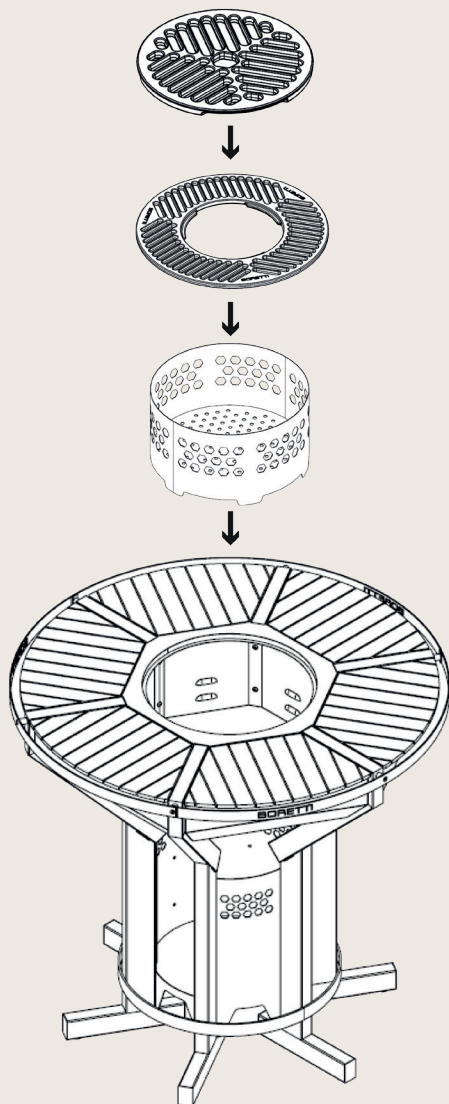
3. Zusammenbau-Zeichnungen

Schritt 1

Setzen Sie den Holzkohlekorb in die Öffnung des Focolare ein.

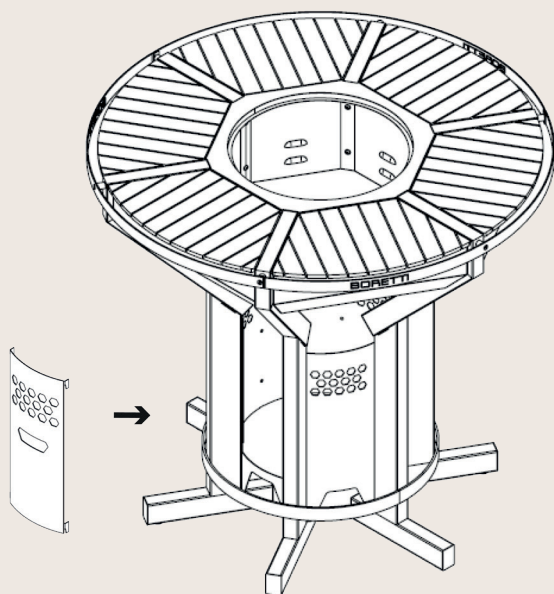
Schritt 2

Platzieren Sie beide Gusseisenroste über dem Holzkohlekorb.



Schritt 3

Setzen Sie die Tür in den Hauptteil des Focolare ein.



4. Benutzung Ihres Grills

4.1 Das Feuer anzünden

Nehmen Sie die Gusseisenroste mit dem mitgelieferten Grillheber vom Focolare ab. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Grillheber und tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grillheber für die Gusseisenroste benutzen.

Geben Sie eine angemessene Menge Holzkohle in den mittleren Holzkohlekorb, stecken Sie natürliche Feueranzünder gemäß EN 1860-3 in die Holzkohle und zünden Sie sie an. Setzen Sie dann sofort die Gusseisenroste wieder in der Mitte des Focolare auf (mit dem mitgelieferten Grillheber und hitzebeständigen Handschuhen!), bevor sich die Holzkohle aufheizt.

Verwenden Sie niemals Holzkohlestücke von mehr als 1,6 kg für den Focolare.

Zum Anzünden des Grills können Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere für das Anzünden von Holzkohle geeignete Gegenstände anstelle von Feueranzündern verwendet werden.

Verwenden Sie diese stets nach den Anweisungen des Herstellers.

Verwenden Sie niemals einen Kaminanzünder in Kombination mit Grillanzündflüssigkeit.

Verwenden Sie niemals Holz für Ihren Focolare, wir empfehlen dringend, ausschließlich Holzkohle zu verwenden.

Wir empfehlen die Verwendung von Holzkohle, die aus größeren Stücken besteht, um ein optimales Ergebnis mit Ihrem Focolare zu erzielen.

Weitere Tipps zu empfohlenen Grillutensilien oder der Holzkohle finden Sie unter www.boretti.com

4.2 Das Feuer kontrollieren

Der Aufbau eines guten Feuers erfordert sowohl Zeit als auch Aufmerksamkeit. Ein sorgfältig aufgebautes Feuer bringt den besten Ertrag. Ihr Grill bleibt länger auf Temperatur und der Einsatz von Holzkohle wird auf ein Minimum beschränkt.

Nachdem Sie den Grill angezündet haben und er die richtige Temperatur erreicht hat, legen Sie keine weitere Holzkohle hinzu. Die Menge der Holzkohle im Holzkohlekorb bestimmt die Temperatur an den Gusseisenrosten mit, verwenden Sie daher die passende Menge an Holzkohle, um den gewünschten Temperaturbereich zu erreichen. Verwenden Sie nie mehr als die im Kapitel 4.1 oben angegebene Holzkohle.

Zum genauen Ablesen der Temperatur auf den Gusseisenrosten kann ein externes Thermometer verwendet werden.

Vorsicht!

Verschiedene Teile des Focolare können sehr heiß werden, tragen Sie beim Bedienen des Grills immer hitzebeständige Handschuhe.

Vorsicht!

Verwenden Sie im Holzkohlekorb keine Aluminium- oder Zinnfolie. Dies blockiert die Luftzufuhr und wirkt sich unmittelbar negativ auf die Temperatur aus.

Vorsicht!

Bei Bedarf können Sie zusätzliche Holzkohle nachlegen, indem sie die zentrale Grillöffnung mit dem Grillheber öffnen und Kohlen mit einer Grillzange hineinlegen; tragen Sie dabei stets hitzebeständige Handschuhe. Verwenden Sie dabei niemals Feueranzünder oder eine Grillanzündflüssigkeit. Dies könnte zu einem Aufflackern führen, das zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

Vorsicht!

Legen Sie keine heißen Teile oder Werkzeuge auf den Holzteilen des Focolare ab, da diese durch die Hitze beschädigt werden können.

Vorsicht!

Bereiten Sie Ihre Speisen nur auf dem inneren und äußeren Gusseisenrost zu, und achten Sie darauf, dass die Lebensmittel vor, während und nach dem Braten nicht mit anderen Teilen des Focolare in Berührung kommen.

4.3 Das Feuer löschen

- * Lassen Sie die gesamte Holzkohle vollständig verbrennen. Durch die richtige Verteilung der Holzkohle im Holzkohlekorb erlischt das Feuer schneller.
- * Verwenden Sie zum Löschen des Feuers niemals Wasser. Die Verwendung von Wasser kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- * Entleeren Sie den Asche-Auffangbehälter erst, wenn die gesamte Holzkohle und die Asche vollständig erloschen sind und der Grill vollständig abgekühlt ist.

Vorsicht!

Die Gitterroste sind nicht manuell einstellbar, und eine manuelle Einstellung während der Verwendung ist nicht zulässig.

5. Wartung Ihres Grills

Nach dem Gebrauch des Grills empfehlen wir Ihnen, ihn unter einer Grillabdeckung oder in der Garage/im Schuppen zu lagern. Für den Focolare ist die maßgeschneiderte Abdeckung BBA124 auf www.boretti.com oder bei Ihrem örtlichen Boretti-Händler erhältlich.

Lagern Sie den Grill erst ein bzw. decken Sie ihn erst ab, wenn er vollständig abgekühlt ist. Lagern Sie ihn niemals in einem feuchten Raum und bewahren Sie ihn niemals an einem Ort auf, an dem brennbare oder entflammbare Stoffe gelagert werden.

Überprüfen und Sie alle Muttern und Schrauben an Ihrem Focolare regelmäßig und ziehen Sie sie nach, um sicherzustellen, dass er so stabil wie möglich bleibt.

5.1 Reinigung Ihres Holzkohlegrills

Es wird empfohlen, die Gusseisenroste sofort nach Gebrauch zu reinigen, wenn die Grillroste noch etwas warm sind. Dazu können Sie eine hitzebeständige Grillreinigungsbürste verwenden (unter www.boretti.com erhältlich). Um die gusseisernen Grillroste im besten Zustand zu halten, empfehlen wir auch, gelegentlich eine dünne Schicht (Sonnenblumen-)Öl aufzutragen. Dadurch wird auch verhindert, dass Speisereste auf den Grillrosten haften bleiben.

Wir empfehlen außerdem, den Holzkohlekorb und die Asche-Auffangschale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf lauwarmes Wasser. Trocknen Sie nach der Reinigung alles gründlich.

Falls nötig, empfehlen wir, den äußeren Körper des Holzkohlegrills mit lauwarmem Wasser und einem **weichen** Schwamm oder Tuch zu reinigen.

Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel oder Seifen, da diese den Lack oder die Beschichtung Ihres Grills beschädigen können. Trocknen Sie den Grill nach der Reinigung ab.

Achten Sie darauf, keine schweren oder heißen Gegenstände (einschließlich der Gusseisenroste) auf den Holzteilen des Focolare abzulegen, da diese beschädigt oder zerkratzt werden könnten.

6. Umweltbestimmungen, Garantiebestimmungen & Kontaktdaten



Wenn Sie, aus welchem Grund auch immer, Ihren Holzkohlegrill entsorgen möchten, beachten Sie bitte die folgenden Vorgaben:

- * Liefern Sie den Grill an das autorisierte örtliche Unternehmen für die Sammlung von überschüssigen Haushaltsgeräten. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung, wo sich diese Sammelstellen befinden.
- * Dieser Grill ist mit dem Zeichen versehen, welches aussagt, dass dieses Gerät den europäischen Richtlinien 2002/96EG über die Entsorgung von Geräten entspricht. Diese Richtlinie legt die Norm für die Sammlung und das Recycling von entsorgten Geräten fest. Sie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Informationen zu Grillzubehör, Garantie, Kundendienstbedingungen und Antworten auf andere Fragen finden Sie unter

www.boretti.com

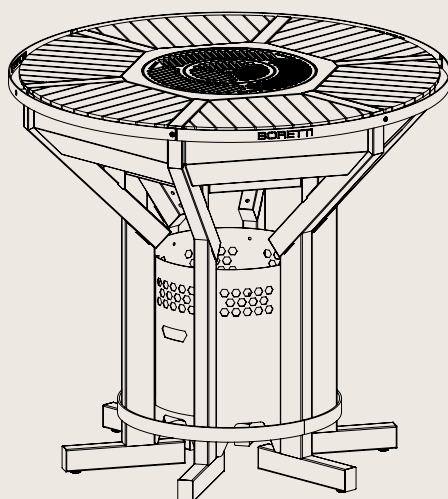
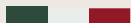
Sie können Ihre Fragen und Anregungen auch senden an

info@boretti.com





Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

FR | NOTICE D'UTILISATION

www.boretti.com

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Focolare. Nous sommes convaincus qu'avec votre passion pour le barbecue et le style de vie en plein air, vous saurez transformer une soirée d'été ordinaire en un moment *inoubliable* et votre jardin en un magnifique *giardino italiano*.

Squadra Boretti

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le en lieu sûr !

Ce manuel contient des instructions spécifiques pour la sécurité, le montage, l'utilisation et l'entretien de votre barbecue. Utiliser le barbecue uniquement comme indiqué dans ce manuel. Le bon sens et la prudence pendant l'utilisation sont absolument *indispensables* !

Accessoires disponibles :

Pour tirer le meilleur parti de votre Focolare Boretti, un certain nombre d'accessoires est mis à votre disposition :

Pour protéger votre plan de travail Focolare contre la pluie, la grêle, le soleil et la saleté, nous vous conseillons d'utiliser une housse imperméable. Boretti propose une housse personnalisée pour le Focolare sous le code produit BBA124. Assurez-vous que le Focolare est complètement refroidi avant de mettre la housse. Assurez-vous de sécher le Focolare avant de mettre la housse et retirez la housse toutes les deux semaines pour vérifier la présence de condensation sous la housse.

Boretti propose aussi des tabourets assortis au Focolare (par jeux de 2 pièces) sous le code produit BBA125 pour mieux profiter de votre Focolare avec les amis et la famille.

Par ailleurs, vous pouvez aussi utiliser de petits pieds disponibles sous le code produit Boretti BBA126 qui vous permet d'utiliser votre Focolare à une hauteur basse. Cette taille est idéale pour rôtir des aliments tout en étant confortablement assis dans votre fauteuil de jardin ou votre canapé.

Consultez le site Web de Boretti (www.boretti.com) pour plus d'informations sur ces accessoires et bien plus encore.

Informations de sécurité importantes

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le en lieu sûr !

1. Consignes générales de sécurité

- * Avant toute utilisation, lisez d'abord attentivement toutes les informations contenues dans ce guide.
- * Ne laissez jamais les enfants et les animaux de compagnie s'approcher du barbecue.
- * Ce barbecue ne doit jamais être utilisé par des enfants, des personnes atteintes de troubles mentaux ou des personnes se trouvant sous l'influence de psychotropes et/ou de médicaments.
- * Ce barbecue devient extrêmement chaud, c'est pourquoi, il faut faire extrêmement attention lors de son utilisation.
- * Tenez-vous toujours le plus éloigné possible lorsque vous allumez et utilisez ce barbecue.
- * Conservez toujours les substances, les gaz, les liquides et les matériaux inflammables et ininflammables éloignés du barbecue et ne les laissez jamais entrer en contact direct avec le barbecue.
- * Le fait de négliger ou de ne pas respecter les instructions, précautions, avertissements et dangers contenus dans le présent manuel peut entraîner un incendie ou une explosion, des dommages matériels et, au final, des blessures physiques graves ou même la mort.
- * Le Focolare est un barbecue ouvert et non pas une table d'extérieur, c'est pourquoi vous devez tenir compte de toutes les instructions de ce manuel pour une utilisation en toute sécurité.

1.1 Assemblage

- * Assembler le barbecue selon le schéma d'assemblage figurant dans ce manuel.
- * Un mauvais assemblage ou ne pas suivre l'ordre indiqué dans le schéma d'assemblage peut entraîner des situations très graves.
- * Toujours faire preuve de prudence et de précision lors de l'assemblage.
- * Toutes les pièces doivent être assemblées comme indiqué dans le schéma d'assemblage. S'il manque une pièce et/ou en cas de doute quant à l'exactitude de l'assemblage, contactez immédiatement Boretti.
- * Ne jamais réparer ou remplacer soi-même des pièces de cet appareil à moins que cela ne soit expressément mentionné dans ce manuel.

1.2 Lieu d'utilisation

- * Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur (à l'air libre) et dans un environnement bien ventilé. Ne jamais utiliser le barbecue en intérieur ou dans un espace (partiellement) clos. Des vapeurs toxiques s'accumuleront, et celles-ci pourront provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles.
- * Exclusivement pour un usage domestique et exclusivement destiné à la préparation des aliments.
- * Ne jamais utiliser le barbecue sur une surface combustible ou inflammable.
- * Utiliser le barbecue uniquement sur une surface dure, plate et stable pouvant supporter le poids de l'appareil.
- * Maintenir une distance d'au moins 3 mètres entre le barbecue et tous les matériaux combustibles ou inflammables (bois, plastique, feuillage, etc.), lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- * Toujours tenir le barbecue à l'écart de l'essence et/ou d'autres liquides combustibles ou inflammables, des gaz inflammables, des vapeurs inflammables ou des zones où ces derniers peuvent être présents.
- * Ne jamais utiliser le barbecue par vent fort.
- * Le barbecue devient extrêmement chaud, ne jamais le déplacer pendant ou peu après son utilisation.

1.3 Allumage du barbecue

Avertissement !

Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou ré-allumer ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.

- * Utiliser des briquets ou un liquide d'allumage pour barbecue pour allumer le feu.
- * Utiliser uniquement des allume-feu ou un liquide d'allumage pour barbecue conformes aux exigences légales et toujours respecter les instructions du fabricant.
- * Le barbecue doit être bien chaud et le combustible doit être brûlant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue.
- * Ne jamais ajouter de liquides combustibles et/ou inflammables sur du charbon chaud sous risque de dommages matériels.
- * Faire attention en ajoutant du charbon à un feu existant. Une flambée peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- * Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Avertissement !

Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

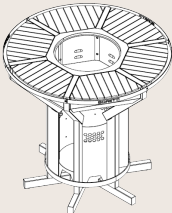
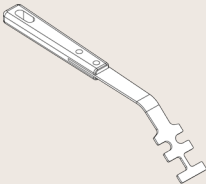
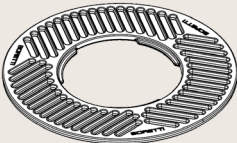
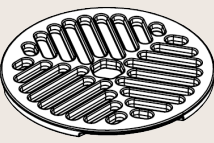
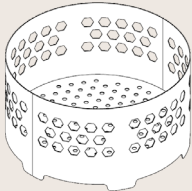
- * Ne pas utiliser à l'intérieur.

Avertissement !

Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

- * Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos et/ou habité, par ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou sur des bateaux. Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

2. Liste des pièces

1. Corps du Focolare	2. Élévateur du grill	3. Porte
		
4. Gril extérieur en fonte	5. Gril intérieur en fonte	6. Panier à charbon
		

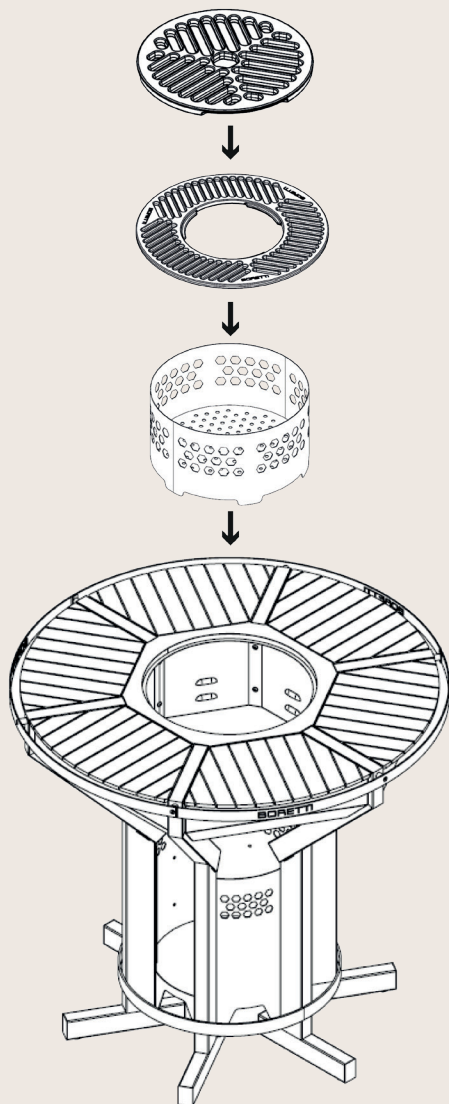
3. Schémas de montage

Étape 1

Placer le panier à charbon dans l'ouverture du Focolare.

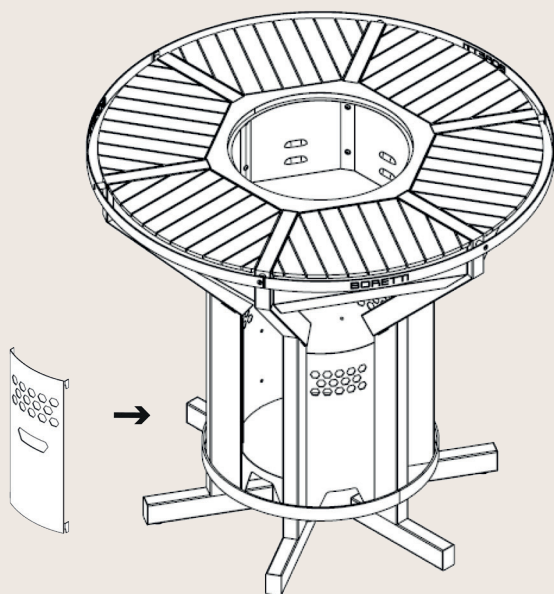
Étape 2

Placer les deux grilles en fonte au-dessus du panier à charbon.



Étape 3

Placer la porte dans le corps du Focolare.



4. Utilisation de votre barbecue

4.1 Allumer le feu

Retirer les grilles en fonte du Focolare à l'aide de l'outil de levage de grille fourni. Veiller à toujours utiliser l'outil de levage de grille inclus et à porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de l'outil pour les grilles en fonte.

Placer la quantité adéquate de charbon dans le panier à charbon central, placer les allume-feu naturels conformes à la norme EN 1860-3 entre la pile de charbon et les enflammer. Ensuite, remettre en place immédiatement les grilles en fonte sur la grille centrale du Focolare (avec l'outil de levage de grille et des gants résistants à la chaleur) avant que le charbon ne commence à chauffer.

Ne pas utiliser plus de 1,6 kg de charbon en morceaux pour le Focolare.

Des allume-feu pour cheminée, des allume-feu électriques ou tout autre objet adéquat pour enflammer le charbon peuvent être utilisés pour allumer le barbecue au lieu des allume-feu.

Toujours utiliser ces produits conformément aux instructions du fabricant.

Ne jamais utiliser un allume-feu pour cheminée en combinaison avec un liquide d'allumage pour barbecue.

Ne jamais utiliser de bois sur votre Focolare ; nous vous conseillons fortement d'utiliser uniquement du charbon.

Nous vous recommandons d'utiliser un charbon en gros morceaux pour obtenir des résultats optimaux avec votre Focolare.

Pour obtenir des conseils supplémentaires sur les ustensiles recommandés pour le barbecue ou sur le charbon, consultez www.boretti.com

4.2 Savoir faire un feu

Il faut à la fois du temps et de l'attention pour faire un bon feu. Un feu bien préparé permet d'obtenir des résultats optimaux. Votre barbecue restera à la bonne température plus longtemps et la consommation du charbon sera minime.

Après avoir allumé le barbecue et une fois que la bonne température est atteinte, ne pas ajouter plus de charbon. La quantité de charbon dans le panier à charbon contrôle partiellement la température des grilles en fonte ; utiliser la quantité correspondante de charbon pour atteindre la plage de température désirée. Ne jamais utiliser plus de charbon que la quantité indiquée au chapitre 4.1.

Un thermomètre externe peut être utilisé pour une lecture précise de la température des grilles en fonte.

Attention !

Différentes parties du Focolare peuvent devenir extrêmement chaudes : toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du barbecue.

Attention !

Ne pas utiliser de papier aluminium dans le panier à charbon. Cela bloque l'apport en air et a un effet négatif immédiat sur la température.

Attention !

Si nécessaire, vous pouvez ajouter du charbon supplémentaire sur le barbecue à travers l'ouverture de la grille centrale à l'aide de l'outil de levage de grille et des pinces à barbecue tout en portant des gants résistants à la chaleur.

Ne jamais utiliser d'allume-feu ou de liquide d'allumage pour barbecue pour le faire. Cela pourrait provoquer une flambée pouvant entraîner des blessures physiques et/ou des dommages matériels.

Attention !

Ne pas placer de composants ou d'outils chauds sur les parties en bois du Focolare, car elles peuvent s'abîmer sous l'effet de la chaleur.

Attention !

Préparer uniquement les aliments sur la grille intérieure et la grille extérieure en fonte, s'assurer que les aliments n'entrent pas en contact direct avec d'autres parties du Focolare avant, pendant et après la cuisson.

4.3 Extinction du feu

- * Laisser tout le charbon se consumer complètement. En répartissant correctement le charbon dans le panier à charbon, le feu s'éteint plus rapidement.
- * Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. Utiliser de l'eau peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- * Ne pas vider le bac à cendres tant que le charbon et les cendres ne sont pas complètement éteints et que le barbecue n'est pas complètement refroidi.

Attention !

Les grilles de cuisson ne sont pas réglables manuellement et le réglage manuel n'est pas autorisé en cours d'utilisation.

5. Entretien de votre barbecue

Après l'utilisation du barbecue, nous vous recommandons de le remiser sous une housse pour barbecue ou dans le garage/abri de jardin. Pour le Focolare, la housse sur mesure BBA124 est disponible sur le site www.boretti.com ou auprès de votre revendeur Boretti local.

Remiser/recouvrir le barbecue uniquement lorsqu'il est complètement refroidi. Ne jamais le remiser dans un endroit humide, et ne jamais le remiser dans un endroit contenant des substances combustibles ou inflammables.

Vérifier et serrer régulièrement tous les écrous et toutes les vis de votre Focolare pour vous assurer qu'il reste aussi stable que possible.

5.1 Nettoyage de votre barbecue au charbon

Il est recommandé de nettoyer les grilles en fonte immédiatement après leur utilisation lorsqu'elles sont encore un peu chaudes. Pour ce faire, vous pouvez utiliser une brosse à barbecue résistante à la chaleur (disponible sur www.boretti.com). Pour conserver les grilles en fonte dans les meilleures conditions, nous vous conseillons également d'appliquer occasionnellement une fine couche d'huile (de tournesol). Cela aide également à empêcher les résidus de nourriture de coller sur les grilles.

Nous recommandons également de nettoyer le panier à charbon et le bac à cendres après chaque utilisation. Si nécessaire, utiliser de l'eau tiède. Assurez-vous de bien sécher après le nettoyage.

Au cas où cela serait nécessaire, nous vous recommandons de nettoyer le corps extérieur du barbecue au charbon avec de l'eau tiède et une éponge ou un chiffon **doux**.

N'UTILISEZ PAS de détergents ou de savons abrasifs car cela peut endommager la peinture ou la finition de votre barbecue. Sécher après le nettoyage.

Veiller à ne pas poser d'objets lourds ou chauds (y compris les grilles en fonte) sur les parties en bois du Focolare, afin de ne pas les endommager ou de ne pas les rayer.

6. Directive environnementale, dispositions de la garantie et détails de contact



Si, pour quelque raison que ce soit, vous souhaitez mettre votre barbecue à charbon au rebut, veuillez suivre les directives suivantes :

- * Remettre le barbecue à l'entreprise locale agréée pour la collecte des surplus d'équipements ménagers. Prendre contact avec votre mairie pour connaître l'emplacement de ces points de collecte.
- * Ce barbecue porte le marquage conforme aux directives européennes 2002/96/EG relatives à la mise au rebut des équipements. Cette directive décide de la norme de collecte et de recyclage des équipements mis au rebut qui s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Pour les conditions du service de garantie des accessoires du barbecue et pour toute autre question, veuillez vous reporter à

www.boretti.com

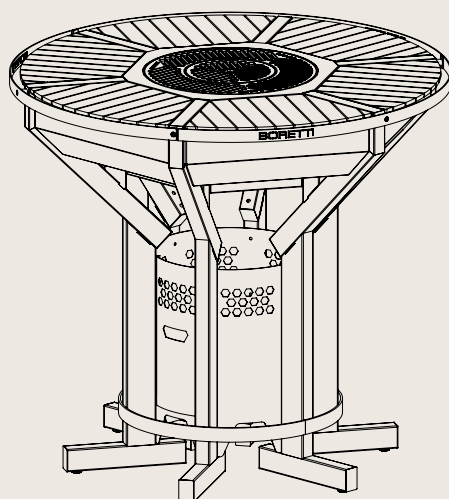
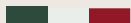
Vous pouvez également adresser vos questions et suggestions à

info@boretti.com





Passione in Cucina



BORETTI FOCOLARE

SV | BRUKSANVISNING

www.boretti.com

Inledning

Grattis till köpet av din nya Focolare. Vi är övertygade om att du, med din passion för grillning och utomhuslivsstil, förvandlar en helt vanlig sommarkväll till en vacker *buona sera* och din trädgård till en *giardino*.

Squadra Boretti

Läs denna bruksanvisning noggrant och förvara den på ett säkert ställe!

Denna bruksanvisning innehåller specifika anvisningar för din säkerhet, för montering, drift och underhåll av din grill. Använd grillen endast enligt anvisningarna i denna bruksanvisning. Sunt förnuft och försiktighet under användning är ett absolut *måste*!

Tillgängliga tillbehör:

För att få ut det mesta av din Focolare Boretti erbjuds ett antal tillbehör:

För att skydda ditt Focolare-bord från regn, hagel, sol och smuts rekommenderar vi att du använder ett vattentätt skydd. Boretti har ett specialtillverkat skydd tillgängligt för Focolare med produktkoden BBA124. Se till att Focolare har svalnat helt innan du sätter på skyddet. Se till att torka av Focolare innan du sätter dit skyddet och ta bort skyddet varannan vecka för att kontrollera om det finns kondens under skyddet.

Boretti har även matchande pallar som finns tillgängliga för Focolare (i set om 2 delar) med produktkoden BBA125 för att göra Focolare-upplevelsen komplett både för dig, dina vänner och din familj.

Dessutom finns det en uppsättning små ben tillgängliga med Borettis produktkod BBA126 som gör att du kan använda din Focolare på lägre höjd. Denna storlek är perfekt för att steka produkter när du sitter i din trädgårdsstol eller sittgrupp.

Se Borettis hemsida (www.boretti.com) för mer information om dessa tillbehör och mycket mer.

Viktig säkerhetsinformation

Läs denna bruksanvisning noggrant och förvara den på ett säkert ställe!

1. Allmänna säkerhetsföreskrifter

- * Innan användning, läs *först* all information i denna bruksanvisning noggrant.
- * Låt *aldrig* barn och husdjur vistas i närheten av denna grill.
- * Grillen får *aldrig* användas av barn, personer med mental nedsättning eller personer som är påverkade av sinnesförändrande ämnen och/eller läkemedel.
- * Den här grillen blir extremt varm; ytterst försiktighet och uppmärksamhet krävs vid användning.
- * Håll alltid så stort avstånd som möjligt när du tändar och använder den här grillen.
- * Håll alltid brandfarliga och lättantändliga ämnen, gaser, vätskor och material borta från grillen och låt dem aldrig komma i direkt kontakt med grillen.
- * Försummelse eller underlåtenhet att följa instruktionerna, försiktighetsåtgärder, varningar och faror i denna bruksanvisning kan leda till brand eller explosion, till materiella skador och allvarliga fysiska skador eller till och med dödsfall.
- * Focolare är en öppen grill och inte ett utebord; ta hänsyn till alla instruktioner i denna bruksanvisning för säker användning.

1.1 Montering

- * Montera grillen enligt monteringsritningen som finns i denna handbok.
- * Vid felaktig montering eller om den korrekta monteringsordningen inte följs, så som visas på bilden, kan det leda till mycket allvarliga situationer.
- * Var alltid försiktig och noggrann vid monteringen.
- * Alla delar måste monteras så som visas på monteringsritningen. Kontakta omedelbart Boretti om en del saknas och/eller vid tvivel på att monteringen är korrekt.
- * Reparera eller byt aldrig delar av utrustningen själv om detta inte uttryckligen nämns i den här bruksanvisningen.

1.2 Användningsplats

- * Använd endast grillen utomhus och på en välventilerad plats. Använd aldrig grillen inomhus eller i ett (delvis) slutet utrymme. Giftiga ångor kan bildas, och dessa kan orsaka allvarliga personskador, i värsta fall med dödlig utgång.
- * Endast för hemmabruk och endast för tillagning av livsmedel.
- * Använd aldrig grillen på en brandfarlig eller lättantändlig yta.
- * Använd bara grillen på en hård, plan och stabil yta som kan bära tyngden.
- * Håll ett avstånd på minst 3 meter mellan grillen och all slags brandfarligt och/eller lättantändligt material (trä, plast, lövverk osv.) när grillen används.
- * Håll alltid grillen borta från bensin och/eller andra brandfarliga och/eller lättantändliga vätskor, brandfarliga gaser, brandfarliga ångor eller områden där det kan misstänkas att dessa finns.
- * Använd aldrig grillen i starkt blåsväder.
- * Grillen blir extremt varm – försök absolut inte att flytta den när du grillar eller strax efter användningen.

1.3 Tända grillen

Varning!

Använd ej sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast EN-1860-3 godkända braständare!

- * Använd en braständare eller en grilltändvätska för att tända elden.
- * Använd endast braständare eller grilltändvätska som uppfyller lagkraven och följ alltid tillverkarens anvisningar.
- * Grillen skall värmas upp och bränslet hållas glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen på grillen.
- * Tillsätt aldrig brännbar och/eller lättantändlig vätska till varmt eller hett kol/ och/ eller materialskador.
- * Var försiktig när du fyller på kol i en befintlig eld. Uppblossande kan leda till fysisk skada och/eller materialskada.

- * Påbörja ej tillagningen innan bränslet har en askbeläggning!

Varning!

Denna grill kommer att bli mycket het och ska ej flyttas under drift!

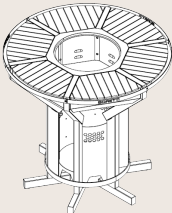
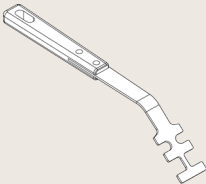
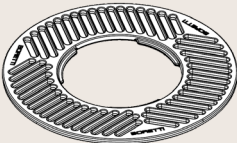
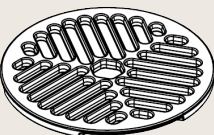
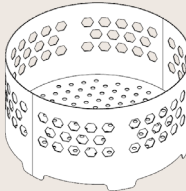
- * Får ej användas inomhus!

Varning!

Håll barn och husdjur borta!

- * Använd ej grillen på ett trångt eller/och beboeligt utrymme exempelvis hus, tält, husbilar, husvagnar, båtar. Fara för dödsfall genom kolmonoxidförgiftning.

2. Reservdelslista

1. Focolares stomme	2. Grilllyftverktyg	3. Dörr
		
4. Yttergaller i gjutjärn	5. Innergaller i gjutjärn	6. Kolkorg
		

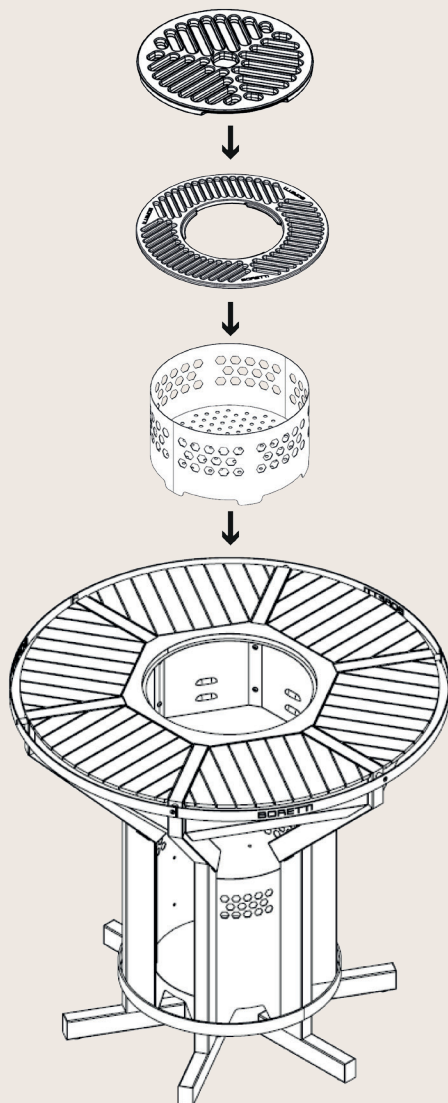
3. Monteringsritningar

Steg 1

Placera kolkorgen i öppningen på Focolare.

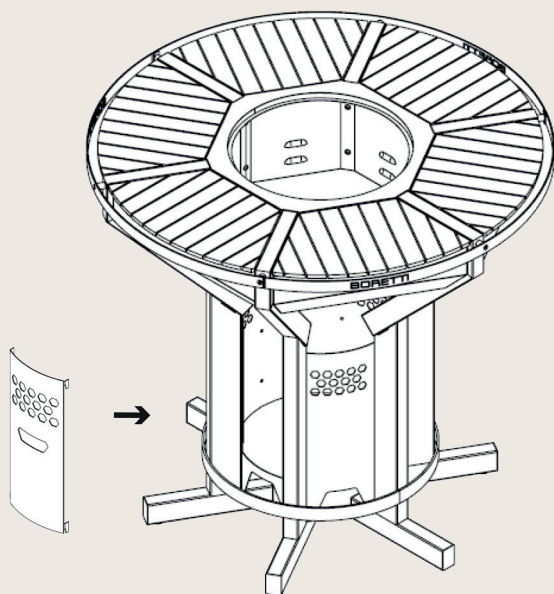
Steg 2

Placera de båda gjutjärnsgallren ovanpå kolkorgen.



Steg 3

Placera luckan i Focolares stomme.



4. Användning av din grill

4.1 Tända elden

Ta av gjutjärnsgallren från Focolare med det medföljande grilllyftverktöget. Var alltid noga med att använda det medföljande grilllyftverktöget och bär värmebeständiga handskar när du hanterar gjutjärnsgallren.

Placera en lämplig mängd kol i den centrala kolkorgen, placera de naturliga braständarna i enlighet med EN 1860-3 i kolstapeln och antända dessa. Sätt sedan tillbaka gjutjärnsgallren direkt på Focolares centrala grill (med det medföljande grilllyftverktöget och värmeståliga handskar!) innan kolet värms upp.

Använd aldrig mer än 1,6 kg-kolklumpar på Focolare.

Skorstenständare, eltändare eller andra föremål som är lämpliga för att tända kol kan användas för att tända grillen i stället för braständare.

Använd alltid dessa enligt tillverkarens anvisningar.

Använd aldrig en skorstenständare i kombination med grilltändvätska.

Använd aldrig trä på din Focolare; vi rekommenderar starkt att du endast använder kol.

Vi rekommenderar att du använder kol i form av större klumpar för optimala resultat på din Focolare.

För fler tips om rekommenderade grillredskap eller grillkol, se www.boretti.com

4.2 Styra elden

Att bygga en bra eld tar både tid och uppmärksamhet. En försiktigt byggd eld kommer ge den bästa avkastningen. Grillen kommer att hålla sin temperatur längre och användningen av kol kommer att vara minimal.

När du har tänt grillen och den uppnått rätt temperatur, tillsätt inte extra grillkol. Mängden grillkol i kolkorgen styr delvis temperaturen på gjutjärnsgallren; använd en lämplig mängd grillkol för att uppnå önskat temperaturområde. Använd aldrig mer grillkol än vad som anges i kapitel 4.1 ovan.

En extern termometer kan användas för noggrann avläsning av temperaturen på gjutjärnsgallren.

Varning!

Olika delar av Focolare kan bli extremt varma, använd alltid värmetåliga handskar när du använder grillen.

Varning!

Använd inte aluminium- eller tennfolie i kolkorgen. Detta blockerar tillförseln av luft och har en omedelbar negativ effekt på temperaturen.

Varning!

Vid behov kan du tillsätta extra grillkol på grillen genom den centrala grillöppningen med hjälp av grilllyftverktyget och grillkrokarna samtidigt som du bär värmebeständiga handskar.

Använd aldrig braständare eller en grilltändvätska när du gör det. Detta kan resultera i att elden blossar upp, vilket kan leda till fysisk skada och/eller materiella skador.

Varning!

Placera inga heta föremål eller verktyg på Focolares trädelar eftersom de kan skadas av värmen.

Varning!

Förbered endast maten på gjutjärnsinner- och yttergallret, se till att maten inte kommer i direkt kontakt med andra delar av Focolare före, under och efter tillagning.

4.3 Släcka elden

- * Låt all grillkol brinna upp helt. Genom att sprida ut grillkolen korrekt i kolkorgen kommer elden att släckas snabbare.
- * Använd aldrig vatten för att släcka elden. Användande av vatten kan leda till fysisk skada och/eller materialskada.
- * Töm inte askbehållaren förrän all grillkol och aska har släckts helt och grillen har svalnat helt.

Varning!

Matlagningsgallren går inte att ställa in manuellt och manuell inställning är inte tillåtet vid användning.

5. Underhåll av din grill

Efter att du har använt grillen rekommenderar vi att du förvarar den under ett grillskydd eller i garaget/skjulet. Det specialtillverkade skyddet BBA124 finns tillgängligt till Focolare via www.boretti.com eller hos din lokala Boretti-återförsäljare.

Förvara/täck inte grillen förrän den har svalnat helt. Förvara den aldrig i ett fuktigt utrymme och förvara den aldrig i ett utrymme där brandfarliga eller lättantändliga ämnen förvaras.

Kontrollera regelbundet och dra åt alla muttrar och skruvar på din Focolare för att försäkra dig om att den är så stabil som möjligt.

5.1 Rengöring av kolgrillen

Vi rekommenderar att du rengör gjutjärnsgallren direkt efter användning när gallren fortfarande är lite varma. Du kan använda en värmetålig grillborste för att göra detta (tillgänglig på www.boretti.com). För att hålla gjutjärnsgallren i bästa skick råder vi dig också att ibland applicera ett tunt lager (solros-) olja. Detta hjälper också till att förhindra att matrester fastnar på gallren.

Vi rekommenderar också att du rengör kolkorgen och askbrickan efter varje användning. Vid behov, använd ljummet vatten. Se till att torka ordentligt efter rengöring.

Om det behövs rekommenderar vi att du rengör kolgrillens utsida med ljummet vatten och en **mjuk** svamp eller trasa.

ANVÄND INTE slipande rengöringsmedel eller tvållösningar eftersom det kan skada färgen eller finishen på grillen. Torka efter rengöring.

Se till att inte placera tunga eller heta föremål (inklusive gjutjärnsgaller) på Focolares trädelar för att förhindra att de skadas eller repas.

6. Miljödirektiv, garantibestämmelser & kontaktuppgifter



Beakta följande om du av någon anledning vill göra dig av med din kolgrill:

- * Lämna in grillen till ett auktoriserat avfallshanteringsföretag för insamling av uttjänad hushållsutrustning. Kontakta din kommun för information om var dessa insamlingsplatser finns.
- * Grillen har märkts med avfallssymbolen som överensstämmer med de europeiska riktlinjerna 2002/96EG angående bortskaffande av utrustning. Dessa riktlinjer är en gemensam standard, som reglerar insamling och återvinning av kasserad utrustning, och de gäller inom hela EU.

För grilltillbehör, garantivillkor och andra frågor hänvisar vi dig till

www.boretti.com

Du kan även skicka frågor och förslag till

info@boretti.com





Passione in Cucina

